

מוסף ידיעות אחרונות

כולל:

זמנים

המסעדה



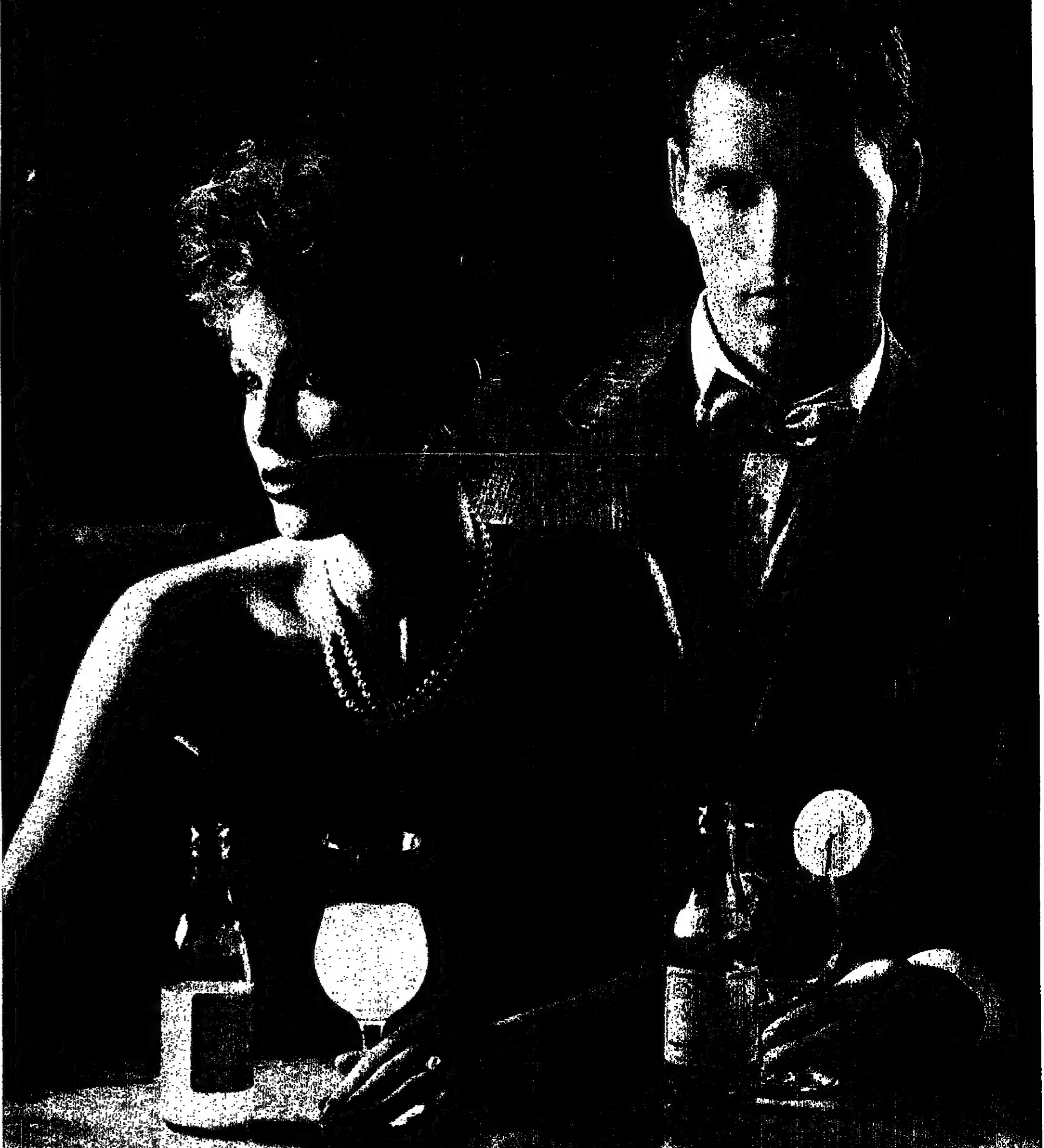
שאת יום החולדת (עמ' 19)

יום רביעי, כ' אלול תשמ"ו, 24.9.86

מקרא: من الأصل

צילום: מרדכי רוזנברג

שופט
זה לדעת איפה, מתי ואיך.



שופט מסעדה לזמנים מיוחדים



הכושית מחלת בורח את התינוק הלכן, מצקצקת לעומתו כלשונה ומגוררת לאוזניו כנרונה. מאמצת אותו אל חיק אמהי חם שמשווק, בעצם, אל הילדים שהשאירה מאחוריה בסאטו. בתוך יום היא עלולה למצוא עצמה מבקשת עבודה באחת מהסוכנויות, הנראות כשוק-עברים אפריקני לכל דבר. את הילד הלכן תמסוק שדחלה תאכילה, יורה עליה לשכוח, ומיר.

קטע נוסף בסרט: המשרתת הכושית שוטפת את הריצפה במיטבח הענק של בית הלכנים. היא עושה זאת כשהיא כורעת על ברכיה, ומגנבת את הריצפה במיטביה. אפילו בלי מכשיר פרימיטיבי כמו מקל, ברקע נשמע קול של אחרת הילדות, כך הלכנות קוראות לכושיות שלהן, ילדות, הילדות הללו לפעמים יכולות להיות, מבחינת גילן, האמהות של הלכנות. הגברת לא מרשה לי להשתמש במכונת-הכביסה שלה. היא חושבת שאני מריססח בשביל זה.

בסצנה אחרת, לעומת זאת, אנו רואים את ג'וים, שכבר היכרנו מאוחר, חקבלה לעבודה, כשהיא נותנת במכונת, וכשהיא מנסה להתקבל לקורס-לימודים. מתימטיקה, מדעים, היא מבקשת. היא רוצה להתקדם. גם הניגה למדה, ביום החופשי והיחיד שהגברת מתירה, כי אמרה לעצמה: אם היא מסוגלת ללמוד לבחור, אין שום סיבה שאני לא אלמד.

כדי לאזן את התמונה, מראה מידה המרמזת גם נשים לבנות, שבאמת ובתמים מנסות לעשות משהו כדי להלחץ את המשרתות הללו מהמילכוד. הן מקצות עבודה, מרכיזי המינהל, ביום החופשי מגיעות הנשים השונות למרמז, ומעבירות את הזמן בקורסים שונים: תפירה, ביטול, אל זה, כמובן, לא עוזר לפתור את הבעיה. אולי מתריץ אותה, הן לומדות להיות משרתות עוד יותר משוכללות. קורסים אחרים שמעבירים להן - עוררים יותר, וזאת - במסגרת התארגנות-עצמית האחרת, קורסים להתגברת המודעות לעצור על זכויותיה.

אבל האפרו-הידי עמוק, חוצה את תושבת, גם את הממוחית של הלכנים היפים. ג'מלי וייט, סופרת, והשפעה ממחזה של ז'אן ז'ורז' "המשרתות", שבו המשרתות מתאפסות בבגדי גברות ומתלפפות עמוק תפקידים, בעולם האשליה, כמובן, גם במחזה של וייט. השחורות לובשות בגדי גברות, ומשתקות אותה. וייתכן סקסיה לדעת מה היא חושבת עלי, ושמימי כשה מלים שיכשאו זאת, אמרה וייט להמרס.

לסלי נוסף, אחת השחקניות שהצגה מספרות, שביקשת מתעוררת שלה שותף את הילדים לביתה, שיגדלו עם ילדיה הלכנים. את יחס של הכושית אל הגברות הלבנאליות, מבטאת במרש בגיגאוס מוסאלה, מבחינה כושית. בכל שאתן ליכרליות בתוך כך אתו מהות אדם רב יותר כלפי המשרתות שלהן. לא רק האפרו-הידי מתחיל בבית. גם

האפרו-הידי מתחיל בבית



מירה חמרמ: אפליית הנשים כמראה: הן כנשים, הן כשחורות

ג'וים, עוזרת חדשה של גברת דרום-אפריקנית לבנה • תנאי ההעסקה: עשר שעות וחצי של עבודה מפרכת כל יום • ארוחת-בוקר ב-7.30 בבוקר בדיוק, חליפות מצוחצחות ונקיות, נעליים ממורקות מדי יום. את ילדיה תוכל לראות אחת בשנה • שכר: 100 ראנד, כ-60 ש"ח לחודש • אפליה גזעית זוועקת בסירטה של מירה חמרמ, "משרתות וגבירות" • מחר בטלוויזיה מאת ורדה צ'צ'יק

מירה, ילידת פולין, תומת-שואת שלמה בבית-הספר לקולנוע בדרום, שילין, וזה זמן-מה בארץ, ומבטאת על צורת התקפה של הפלוגיות הישראליות. טריטה הראשון כאן היה לראות המלחמה, שתאר את נכי מלחמת ששת-הימים. כן יצא את סרט על השואה, "מורדי הגטאות", וסרט על נקמת-העם. שלושה סרטים בחצי שנה. תחנת שידור מסעם הבינאי לקראת צילומי "משרתות וגבירות", בערך במשך שלוש שנים שלוש שנים של ראינות עם גולים מדרום-אפריקה חזיים בבית-הספר, ועם אנשים, נעתי, נשים, בדרום-אפריקה עצמה.

גיטיאלי לבינס לשם כמה פעמים, ונענית בשלילה. היא מספרת בעת שותת בתל-אביב, בבית אחתה, אבל לבסוף הצלחתי לחזר לשם, כניירת.

אין קלוד-לעבודה עם ג'וים, כושית צעירה, דרום-אפריקנית, ניה, אם לשניים, המראיינת גברת לבנה. קטע מתוך סרט מה של מירה חמרמ-סקמון, בימאית חושבת כלגורו, "משרתות וגבירות" (Maid and Madam), הגברת מסירה לג'וים את רישותיה: ארוחת-בוקר חייבת להיות עדינה על השולחן ב-7.30 בבוקר בדיוק. ג'וים תלגל בפעמון, ובנייהבית יירדו לארוחת-הבוקר. לדיעודה, הארוח אהב את החליפות שלו מצוחצחות ונקיות. למשע, כך גם את הנעליים שלו. את חליפות התלבושת-האחרת של חליפות צריך לנקות היטב מדי יום. גם את הנעליים שלהם. עליה לראות ולהאכיל גם את החברים של הילדים.

הסרט, כן 34 דקות, הועק על-ידי ערוץ 4 של הטי.בי.ס. הוא יוקרן מחר בערב בטלוויזיה הישראלית, לאחר שחקר כבר בבית-הספר ובפסטיבלים שנים לסרטי-טלוויזיה, וזה במחשבתו רבים ובסרטים בינלאומיים.

הסרן הראיין לג'וים אסור בשום ענין ואסור להביא חברים לביקור. זה עולה כסף. עליה לעבוד עשר וחצי שעות ביום. מחרת 100 ראנד בחודש (כ-60 שקל). עליה להתמסר בשני גללי יי-ראולט בחודש. כן, גם על שם זה מתעבת הגברת בעת הראיין. את נשואה היא שואלת את ג'וים בעלת ארשת-הפנים הנבונה, החודרת, תנועת בגברת הלכנה שתי עיניים שחורות-כחורות. לא, עונה ג'וים. יש לך ילדים, כן, שניים. אישה הם גרים במורס-אליכט. כמה פעמים בשנה את וזה לראות אותם פעם בשנה.

כי, פעם בשנה, אחת המסרים החשובים ביותר, שביקשה להעביר מירה חמרמ, מקופל בתשובת הזאת של ג'וים. אהבת הנשים, היצר האמהי שלה, זה האנרגיה המניעה את גלגלי המסריות. תנשים הכושיות מגדלות, מספחות, לעתים מניקות - את ילדי הלכנים, בעוד שילדיהן שלהן גדלים במרמז-אליכט או בסאטו, במיחצת המבטאת, ורואים את אמותיהם לעיתים ורק-השפעת חות, תצח והלכן, ואולי ייתן בילד השחור, של האומנת שלו.

מיר חושב נוסף: האפרו-הידי מתחיל בבית. מי שרצה ללמד עליו לא מתן סרטי הטלוויזיה הפתורים את מומת-הימים בסאטו, ולא מתוך שרוריי יוכיחים בפולמוס הדורס-אפריקני או הכריטי, או מבאניה של הגברת-האשליה-המשולמת מי שרצה להקין מהו אפרו-הידי כריכוז ובמספרות - שיעצ מהר במרס. משרתות וגבירות, שיצא במצפנות בביתן המשרתות חלוקה, שפאטי החוליות המפוארות של ארזי הארץ, המיעוט הלבן של דרום-אפריקה, גג פח שמעל לראשן מולק את כל הקר של תורף ואת כל הום של הקרן, וחק מזה יש שם מסם לשדר, מיוון של מיטה דלת. זה הכל, בחוץ, בחוץ, יש מיגר-הימים פרטיים, למעמים כריכת-שחיה, למעמים עוד מתקנים המרחיבים דעתו של אדם.

טורבו-גל המיקרוגל הראשון בעולם המבשל, אופה ומשחים בו זמנית!!!

חיים!
ישו א'ש' והדרכה בכל עת במרכז ההדרכה של BROTHER.
ספר מחכמים ומוזר הכולל חרומם עברי



טורבו-גל BROTHER - זו המהפכה האמיתית במטבח... המיקרוגל המתקדם והמשוכלל ביותר בעולם!

- טורבו-גל - שלושה תנורים באחד: 1. תנור משולב מיקרוגל + טורבו. 2. תנור מיקרוגל. 3. תנור טורבו.
- טורבו-גל - עד 80% חסכון בזמן הפשרה, בישול ואפיה. טורבו-גל - מהקפאה ישירה לבישול או אפיה.
- טורבו-גל - הראשון מסוגו המאפשר שימוש בכל מתכת. טורבו-גל - שומר על טעמו, איכותו, ערכו התזונתי ופריכותו של המזון. טורבו-גל - לאפיה ובישול של כל סוגי המאכלים. טורבו-גל - בעל משטח מסתובב לבישול, השחמה ואפיה אחידים.
- טורבו-גל - בעל רשת הגברה לבישול בשתי קומות. טורבו-גל - קל ונוח להפעלה - הכל בלחיצת כפתור. טורבו-גל - תא מניח-סטה - קל ונוח לניקוי.
- שרות מעולה ע"י צוות מקצועי



ישו אכרנו אלא מדי
מבצע מיוחד למחזיקי ישראלים
395 ש"ח בתשלום ראשוני
6x367 +
מחיר רגיל 1,400 ש"ח

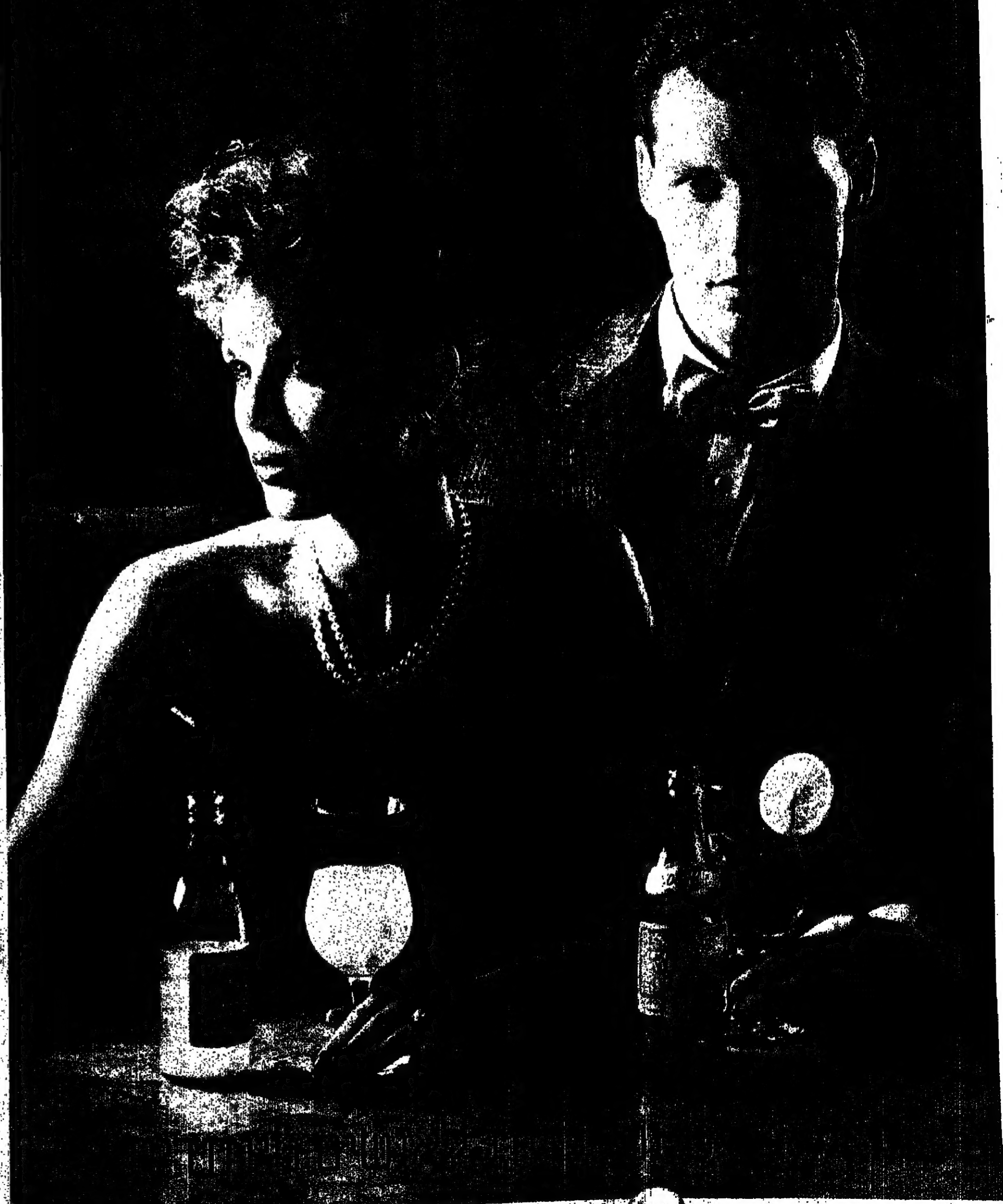
נציגים בלעדיים: אמפיסל ישראל בע"מ. אפעל בקרית אריה, פ"ת, 03-9225921.
תל-אביב: אלנבי 88, 03-612294. ירושלים: חמלר ג'ורג', 04-638829. באר-שבע: פסג' אומיק, 02-249773. חיפה: חבניה 16, 04-638829. תל-אביב: 03-612294.
חן: חתונות 087-38633.
ניתן להשיג גם בחנויות מוצרי החשמל המובחרות.

מקרא: אל-אסל

אופס 66

זה לדעת איפה, מתי ואיך.

צילום: מנחם פריד



כיני לייטרסדורף לא תהיה שם, בתחילת תערוכת "אופס 66" במוזיאון ישראל. אבל בעיני מוקדי ציוריה - התערוכה והתחלת בסוף ספטמבר, ב-30 למחרת - תיחפש כמשהו שהגדיל אירגן ממנו לבדו.

ריקמת בית-לחם היא אולי הסממן הלייטרסדורפי האחרון השורד גם בעיצובים החדשים של בגדי "משכיות". הסממן המוסיף להיות מיוצג ביצירותיו של ממשכות הדרך של מיני במשכיות? מרי טרו כובן, גרמניה פונטנה, ובאוסף קיץ 1986 גם בגמי ריקי בראי.

ריקמת בית-לחם היתה, בצד ריקמת נצרת וריקמת עזה, אחד ממקורות ההשראה של מעצבת האופנה הישראלית-מקורית, ממרכזי כור היתוך התרבותי-אופנתי שיצרה. מריהטון או דרשיה שהקדים את הורשיה הישראלי-ערבי, בתחומי זרבות אחרים כמו התאטרון והקלנוע.

לנסיונה של לייטרסדורף ליצור אופנה ישראלית, השואבת את השראתה מגופה האנושי המגוון, ומחומרי גליונות של הארץ היו, אישא, השלכות מרחיקות-לכת שהרגו מהדש היצירות-אופנתיות-לאומי. סינגונג היה עשיר מאין כמוהו בנראוניהם, הדגמים המעוררים בייקמת בית-לחם נראו מרוחקים מחימלה עם לבבית ריכוזי אסיה-פנינה, כמיוזה ממערב. הגלימה עם האפליקציות של מוטיבים שגלשו מעור של יחנן סימן - היתה היפוכו הנמר של מעיל המיכר. מיני אף שדד והעריצה נראוהם גם כעבודת חלומות. גלי סווג שהוגדרה על-ידיה כבעלת הכישרון היצירתי ביותר מבין בגדי בית-אולפנה שלה - היא בעלת

מורשת בית-לחם

תערוכה על "אופנת חלבוש של נשות בית-לחם" תיפתח ב-30 בספטמבר במוזיאון ישראל • ריקמת בית-לחם אופיינה במקורה בשימוש בפתילי כסף מוזהב שיובאו מגרמניה ומצרפת. בתחילת שנות ה-40 הוחלפו ריקמות-הפאר הזהובות בחוטי-ריקמה צבעוניים, בעיקר אדומים • מיני לייטרסדורף ז"ל, שיישמה את הריקמה הבית-לחמית ביצירותיה - לא תהיה שם. רוחה והשראתה - יהיו



אש היצירה שבערה בה. איפשרו לה לפתח סיגנון ייחודי ברמה בינלאומית ולחלץ עצמה מההרמטיות הלאומית-אינדיבידואלית, שאיינה את אופנה הישראלית בשנות ה-50 וה-60. לעקף ולהתעלות מעל התבסלות בפני טאריי. אפילו להיות אור לגויים כשהייתה את איב סאלדון בעיצוב חפציהם המדויקים עם מרס הניסור.

תערוכה, בית-לחם במחיצת ישראל - מבוססת על מחקר של יזה עמיר ולי שהייתה שנים רבות לאינה תועד. תרבותם החומרית של ערביי הארץ, כתרבות מסירובו של ראש עיריית בית-לחם אליאס פרג' לשלוח שעות עם אצות ותערוכה נעם בלום - לא חללו תערוכה שפלות עכשוויות, ותתמקד באוסף המוזיאון המשקף השתלשלות הריקמה מאמצע המאה ה-19 עד אמצע המאה ה-20.

ריקמת בית-לחם אופיינה במקורה בשימוש בפתיל-כסף מוזהב שיובאו מגרמניה ומצרפת. בתחילת שנות ה-40 הוחלפו ריקמות-הפאר הזהובות בחוטי-ריקמה צבעוניים, בעיקר אדומים. המחקר של עמיר ולי קשר המיתאר מלבד סיגנון הריקמה מזהב למורשת חבזאנקות ויש המיוחסות אותו לתרבות העות'מאנית. בלבבית הריקמות נמצאו מוטיבים שחושלו מפסיפס קירי מהמאה ה-8 שבכנסיות המזרח, ואחרים קוים לאלו העקשנים חפציהן מגדף, קש, וחורס, שוכו לעדנת: כמחצית הראשונה של המאה ה-19 והתחילת המאה ה-20.

מיקום הלבבית הריקמה על-ידי האשה ומרכזיות בעיסוק, העלאתו למשמעות קמיונית ואסתטית. מאחר יחסי שיד עשוי הריקמה את מעברת החברתית של חלבושה. השכלות המורות מכתנה או בותנה עם משי שנארגות ביד. בעיריה מגיל חלקן עשויות משי מאורח ולבנון.

היושבים המשיכיים של ריקמת בית-לחם, הן בלימות ייצוגיות עשירות, הן בשמלות ותלבושות מזהביות, מופים מן גופי ושוטה של מלאכת המחשבת המבוצעת בעיקר על-ידי ערביי-נוצריים. מותיים עזרה לחשיבותה ולהשפעתה של ריקמת בית-לחם מוחר לבגולות בית-לחם והמקרים המקשים את ירושלים. הכללתם בתערוכה היתה מעשירה ומשלימה אותה.

למעלה: שימלת אשה מבית-לחם, עם לסוטה, כובע, מיטור קטור וצעיף. לבוש אופייני לתחילת המאה (משכיות)

סיגנון אישי מובהק, השונה לחלוטין מזה הישראלי-מקומי של שנים מחייבותה לחומרים מקומיים לאומניים והולקלור הישפחות של ערכיות בית-לחם, לקיבוץ הגלילות והערבות - לא זו בלבד שלא השכו את לייטרסדורף לשדכן אלא אף ליכס את

מקדא מן האצל

מבצע מבריק לעונה החדשה

ג'ונסון - לניקי מוצרי איכות לניקי והברקה

מוקד תגורים פורס

מנקח תגורים ומסיר שומנים היחיד ללא צורך בחימום. מנקח תגורים, כוורס ותבניות אפיה מאמניל.

במקום 7.40

רק **4.40** ש"ח

קיסה

מסיר שומן כבד, הטוב ביותר גם כאשר התכשירים האחרים לא עובדים, כולל שומנים שהתייבשו ושאריות שרופות. נשטף בקלות. ריחני ושומר על עור הדידים. מתאים לתגורי אפיה, כיריים גז, תבניות אפיה, סירים ועוד.

במקום 5.82

רק **4.45** ש"ח

Glade DRY

AIR & FABRIC FRESHENER

Bouquet Pledge

מטהר אויר גלייד

מטהר אויר ובדים יבש. לא מרטב ולא מכתים. מתאים לטוהור חדדים ושירותים ולאוורור וילנות, בדים ושטיחים.

במקום 4.39

רק **3.47** ש"ח

פלדג' דיקו דהיים

עשיר בואקס ומותרי שבת ואקס קשיחה ומבריקה חמונה על חמוצר לאורך זמן. מסיר מידית אבק וכתמים. מנקח ומבריק רחיים, משטחי פלסטיק, שיש, פורמאיקה, זכוכית, משטחים צבועים ועוד.

במקום 5.69

רק **3.95** ש"ח

ספרקל

לניקי כללי מונח חצטברות אבק. מסיר לכלוך מבלי לפגוע ברהיט ומשאיר שכבה דוחה אבק. מתאים לעץ, פורמאיקה, זכוכית, עור, מתכת ועוד.

במקום 5.04

רק **3.30** ש"ח

גלייד מוצק

מטהר אויר ריחני מוצק. מפץ ריח נעים במשך שבועות וסופג את ריחות תבנית. לשימוש בחורי אמבטיה, שרותים, מטבח, וחדדים עם חיות בית.

במקום 3.94

רק **2.73** ש"ח

גלורי

לניקי מוצק ללא שומנים. מנקח שטיחים, ביסודיות, מחייה ומשמר את חבני, מנעל על חסימים ודוחה לכלוך, עובד תוך 20 דקות.

במקום 8.90

רק **5.45** ש"ח

ספירקל

לניקי מוצק ללא שומנים. מנקח שטיחים, ביסודיות, מחייה ומשמר את חבני, מנעל על חסימים ודוחה לכלוך, עובד תוך 20 דקות.

במקום 8.90

רק **5.45** ש"ח

Johnson Wax מוצרי הניקי וההברקה הנמכרים ביותר בארצה

בוא-דנור בע"מ. שיווק-ברק אבנר מציצים בע"מ. רח' אפעל 17, פתח תקוה. מל' 9233273/4

כשלימה להט רץ לראשות עיריית תל-אביב, היו שהרי מו נבה ושאלו, שלימה מיז היות לאור הפופולאריות הרבה שצבר צ"ץ, קשה לדמיין את תל-אביב בלעדי. מי שיכל, כלי כעיות, לראות את תל-אביב ללא צ"ץ, הוא חבר הכנסת אוריאל לין. לין, לשעבר מנהל רשות ההשקעות בצפון אמריקה והממונה על הכנסות המדינה, הוא בעל קסם אישי רב. זה שבעשורה שנה שהוא נשוי לאחת הנשים היפות ביותר בפוליטיקה הישראלית, יהודית. גרפיקאית במקצועה, שעברה שמונה שנים במשרד הפרסום "רחף", היא לא תהסס להגיד את כל כובד מישקלה למען בעלה. למרות שלין הצעירה משודלת שאור הרוקרים יאיר את בעלה בלבר, אי אפשר לה תלם מהמערכות החברתית הגדולה שלה. לין, 50, יפהיחואר יתמדר כסיכוב הבא על ראשות העיר נגר צ"ץ, שהוא ירירו האשי, רק אם להט לא ירז בראשות רשימת הליכוד המקומית, מה שנראה היום ככדי ביותר.

אוריאל לין, שלא כצ"ץ בשעתו, אינו שם אנונימי בפוליטיקה הישראלית. עורכי-דין במקצועו, סיים בהצטיינות וניחר עם הפרופסורים אהרון ברק ויורם דינשטיין את לימודי המשפטים, הן בירושלים והן בברקלי, ארה"ב. לאחרונה העריך את הכנסת על הצעה בשוק הפרטי: ירד מועצת המנהלים של תכנת "המטרוכימים", במשכורת של 10,000 דולר נטו בחודש. כבר ב-1979 כתב לין תוכנית לפיטוש מערכת המסים בישראל, במסגרת תוכנית כוללת להורדת מיסים על מוצרי צריכה. לין, אז הממונה על הכנסות המדינה, נמנה בין הסקורים שמכונות, מכונות-כביסה או סלולריות או מקרר, אינם מוצרי-מותרות המחייבים מס גבוה, כוח הנהוג בארץ. יורם איירור, שהיה אז שר האוצר, השתמש בחלק מהתוכנית לפני הבחירות של 1981, באופן שכונה אז "להטיב עם העם".

קומה תשיעית בבית משותף מחודר, רמת-אביב ג', אוריאל חתם, שתיים פרטים. השיחה שלי עם לין, מתחילה בפינת העבודה שלו. שולחן עץ כבד ומרשים, ספרי חק רבים, תמונות עתיקות של חוריו מלפני נישואיהם. אביו של לין היה גבר יפהיחואר בצורה מדהימה, מכיר במשואו את קרן גיבל. כתשע בבוקר, מגישה יהודית לין מוסאפרסקים מעולה, מעשה-ידיה יתר מאחר היא תגיש פסידות פטריות ואכסיה. שיער שחור הצונח בחופשיות על הכתפיים, עור-פנים בגוון חריטה, שיניים מושלמות, מעוררות קנאה, "שתי סתמות בלב", היא מודה בתשובה לסקרנותו. יהודית מבקשת שנמאק באריאל. היא נשארת בצד. מי שלא מוכנה להישאר בצד היא מיכל, 7, בתם המסטיקה של בני הזוג. מיכל מרבה להתרשק על אביה, אוחבת את המצלמה, אפילו מחליפה למענינו בגימ. יש לה גומתון מתוקת וגומתון כמסמר כמו לאמא.

יהודית, לשעבר רווקה, היא בת לאינטלקטואל ירושלמי, זחי, מוצא גרמני. פילוסוף והיסטוריון, לשעבר מרצה באוניברסיטת ירושלים, היום חוקר במוסר. ים ושל. אמא של יהודית, מהגרת בעיריית ירושלים, ילידת בולגריה, אשה מעשית, חמה, יהודיה בין חבניה של יהודית בביתוילם העשירים מעשה-ידיה. לין גרלה בבית שהיה בית-ידע לאנשי רוח ופילוסופיה. שלא מסקו בו הוויכוחים והשיחות על נושאי רת ומדינה. היא עצמה סימה תואר ראשון בחולדות האומנות ומפוזת עברית.

יהודית ואוריאל לין הכירו כשהיו צעירים. היהודית הייתה צעירה מתל-אביב, אוריאל, מבוגר ממנה, מקרין רצינות מול שימת חיים וחזקיות של אשתו. יהודית, "אוריאל היה האיש הכי חכם שפגשתי. בפעם הראשונה שבאתי לירידת הרוקרים שלו, חשתי שאני מגיעה לירידת עורכי-דין אפורה. מצאתי שם אוסף תלמידים ענק של מוסית קאנטרי, וגיליתי שהאיש הזה על שטיק קאנטרי, ועל ספורט."

אוריאל לין, חבר-כנסת רק קרעיה את, סכתו כולר ועדת הבחירות בירושלים, הוא איש תחרותי מאוד. לוחם על עקרונותיו. במסגרת המאבק הכללי מוסק שלו לפני הפגרה למען נושא שהיה חשוב לו, סגן לין עונש ממועצת המישמעת של המסילגה. אשתו היהודית שהצליח להעביר בכנסת חוק להקצאת 20 אחוז מהכנסות מחיל הרב, לשימור תשתית הכבישים. הגחלת הקואליציה התנגדה להצעה. עונשו של החבר לין היה איסור להשתתף במשך חודש ימים, בוועדת הכלכלה שהא הוא חבר. היום הוא מנהל להעביר חוק על תצירת תגורות-בסיות בתוך העיר. שר התחבורה חיים קורני מתנגד. אך בינתיים הוא מסרב להכיר לין, לבוא לוועדת הבחירות ולמקם מרד. לין מעלה מציג כמה שיטות להגברת אכיפת החוק על נהגים עבריינים. בין השאר הוא מציע לשחרר לתלסין שוטרים העוסקים ברישימת רחוקות-גיה, להכוננת תנועה ולאכיפת החוק. את כתיבת רחיות התנועה יכולים לעשות סקרי עירייה.

אוריאל לין נולד בעיר העתיקה בירושלים. סבו הקים את ישיבת פטרות יוסף. אוריאל נקרא אז אטולין, חוריו התגרשו כשהיה בן 6. כתוצאה מכך עברה עליו ילדותו במסורת שונים. אמו התגישה לצבא הבריטי ושירתה במצרים. אוריאל ואחיו, אישי-עסקים המתגורר בשכניה, למדו בילדותם במוסד לילדי חילים בבני-ברק. אחריכ עברו לכפר הנער שפיה את החינוך העברי בבית-הספר הימי בחיפה. בניגוד למה שאנשים סבורים, אני לא מרגישה חוסר נוחות בגלל העובדה שגדלתי במסורת. ירד לא מקבל את חוסר המסורת בצורה כל-יכר קשה, כפי שהא לא ירד כיום במרשים. ישנם מצבים רבים שהילדים מקבלים בצורה ריאליסטית יותר מהמבוגרים.

לין נכנס לירידת הפוליטית ב-1974. לאחר מילחמת יום-כיפור, הייתה מנהלית תעשייתית גדולה. אחרי השתלמות הדגשית תמאם צורך להשקיע על רמותה של המדינה השקטת העולם שלי התאימה להטיבה הליברלית בכנסת, שכאחת תקופה עמד בראשה אלימלך רימלט. הצטרפתי לליברלים וסאל לא מצאתי, למרות הבקעות, מיסגרת טובה יותר. אני מאוד בעד ליכוד הליכוד. בנוש גדול וחוק יש יותר סיכוי להשקיע, מאשר בנוש כמו המרכו הליברלי של צ"ץ. לא נכנסתי לעולם המדיני כדי להתעסק בפוליטיקה לשמה. אלא כדי לקבל תפקיד ביצועי.

התפקיד הביצועי האחרון שאלי נשא לין עיניה, היה זה של מנהל המינהל. התמודדות על תפקיד זה הייתה מלווה הרבה מתח ותנגשויות פנימיות בתוך הליברלים. לין התמודד ללא תמיכה של גוש כלשהו, והובס על-ידי יאצוק טוניק, שנחנה מתמיכת הסיקה הליברלית.

לין אינו מסכים עם הקביעה שהפוליטיקה היא מיסגרת מילאת תככים, ושהיורש בה הוא בעירובן מוגבל. "ההנחה שהפוליטיקה מהווה יותר מיסגרת אחרת אינה גבוהה. מונח שהייתי רוצה שרמת הפוליטיקאים בארץ תהיה גבוהה יותר. אני

אוריאל ויהודית לין, זוג יפה בפוליטיקה הישראלית • הוא - יליד ירושלים, חוריו התגרשו כשהיה בן 6. התגלגל במוסדות-חינוך שונים. היא - בת למישפחת אינטלקטואל ירושלמי, גדלה בבית-ידע לחכמים • בפוליטיקה הוא נחשב תחרותי ועקשן, לא נסוג ממאבקים. היא, בוגרת אוניברסיטה (אמנות וספרות) וגרפיקאית - מחזקת את הצד החברתי: בישול, אירוח • תחביב משפחתי - רכיבה על אופנים. עוד נושא לתחרות

מאת ג'ודי ניר מוזק. צילם: יוסי רוס



יפהיחואר עיר פוליטיקה

יהודית ואוריאל לין.

יהודית, אוריאל ומיכל לין: אמא מוכנה לתת לאבא את המקום הראשון. חבת - לא

ששום דבר אינו לבנא. שהיום ארי ת"כ, ואנשים מייחסים לכך סטאטיס, ושומר הוא יוכל להיות ארי פרטי, ומכוח ההזמנות תרד לשיש. לי זה לא משנה, אצלי המיסגרת המישפחתית והחברות הוותיקות הם נכסי צאן ברזל. הרברים החשובים במאה."

חדש בחלמיש

אוכל בלחי רגיל * לקחת הביתה או מתחמים בביצוע

קייטרינג לאירועים קטנים

10 מ' ארוכים ומעלה

אבן בבית 152, ת"א, טל. 499998

ידע שהאדם ברוב מתיחס לפוליטיקה כאל משואה בוז, עלום של תככים ושינאה אישית, אבל לא מניע לפוליטיקה שייחיסו אליה בשלילה מחוללת."

באוטוביוגרפיה של לין מוצאים, שהיא אלוף בך-שמן בפיגורפונג שולחן. עד היום חשוב לו לבנא בפיגורפונג. לין אדם תחרותי, שאפילו כשהוא מתחרה עם בנו בכריכת האוניברסיטה, הוא מתקשה לתת לה לבנא. בבעלות המשפחה שלושה ווגות אופניים, וזו הספרות העיקרית שהם עוסקים בו. מדי שבת אפשר לראות אותם וזככים לאורך פארק חירשן וסביבותיה.

בני הזוג לין הם מהזוגות המבוקשים ביותר באירועים חברתיים. יהודית טוענת שתמיד לפני שהם יוצאים, משכיב אותה אוריאל שהולכים רק לחצי שעה. היא אוחבת אנשים חברים, וקל לה ליצור קשר עם בני-אדם. לין יכולה לראח 50 איש, ותוא תכין הכל לבד. היא אוחבת להבין פשטיות של בולגריה, סירי טשולקו, או מרק ענק, גם המנות האחרונות שלה מפורסמות במקורות שלהן ובסעודת.

יהודית לין לא היה באשליה. היא מודעת לעובדה שהיא מהווה מעין קישוט לאירועים, כאשתו של. אני הרי יודעת

הכזאין الأصل

468,036

זֶה אֹמֵר:

ידיעות אחרונות העתון של המדינה

[illegible]

هكذا من الأصل

המאפה הוא מאפה חמוץ, ויש לו טעם חמוץ וקצת מתוק. הוא נעשה עם חמץ, ויש לו טעם חמוץ וקצת מתוק. הוא נעשה עם חמץ, ויש לו טעם חמוץ וקצת מתוק.

הוא פחות משמין ממה שחושבים, ויותר בריא ממה שמאמינים, האבוקדו. ביש 60 גרם אבוקדו (חצי אבוקדו ביוני) יש 100 קאלוריות, כך גם בכוס אחת של משקה תוסס עם סוכר. מאבוקדו אפשר להכין כמעט הכל, וממה שנושאר אפשר להכין מסיכת פנים טבעית ונהדרת.



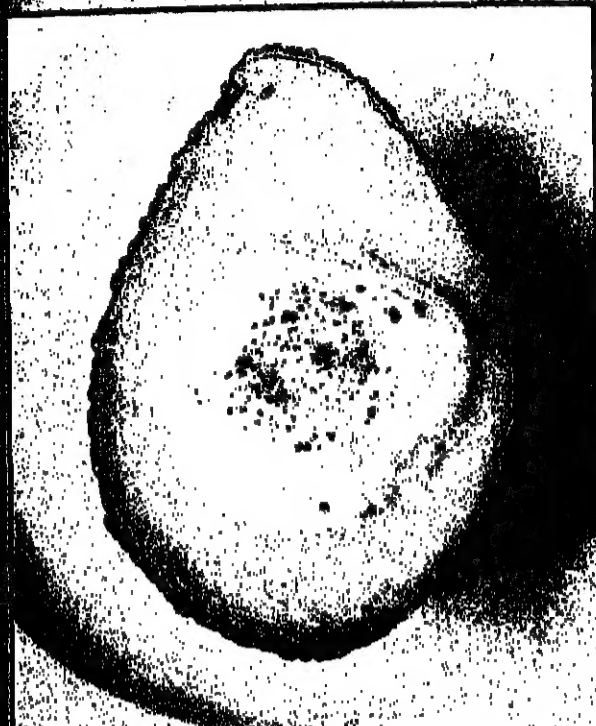
368

מימרה אבוקדו ודג

המצרכים: אבוקדו ביוני בשל, כף מיץ לימון טבעי, 100 גרם דג מקורסקה מעושן; 100 גרם גבינה לבנה רכה; 2 בצלים לבנים, קצוצים דק; מלח ופלפל, קומס על מאפה דקיקים; ויטום שחורים.

רוחצים את האבוקדו, קולטם ומעכים. מוסיפים כף מיץ לימון. מסירים את העור מהדג המעושן, מוסיפים גבינה לבנה, בצל קצוץ, מלח ופלפל. מערבבים היטב ומצמידים במקור כשעה.

לפני החגיגה מרחיבים כל עלה מאפה בשיכבה דקה, ומקשטים בחצאי ויטום שחורים.



מוסיף. ומנים מורדנים



מוסיף. ומנים מורדנים

כולנו זקוקים למנת החלבון היומית שלנו, והקטניות הן המקור הול ביותר לחלבון, ומה שלא פחות חשוב, קטניות אפשר לאחסן לאורך זמן, לא בקירור ולא בהקפאה, שלא כמו שאר סוגי המזונות החלבוניים.

חסרונן של הקטניות הוא, שחלק מהן דורשות שריחה ממושכת לפני הבישול, ולכן צריך לתכנן את הבישול מראש. כדי לעקוף את המיכשול, משתמשים בקטניות שאינן דורשות שריחה, כמו עדשים, אפונה חצויה ולוביה. אפשר גם להשתמש בשעועית משומרת ברוטב, למרות מחירה, כי היא עדיין זולה יותר מבשר.

אין צורך לוותר לגמרי על בשר, אם מכינים תבשיל מקטניות; אפשר "למתוח" את הבשר בעזרתן. אבל למי שמעוניין להוציא את הבשר לגמרי מתפריטו, הן פיתרון מושלם – הן גם עתירות בסיבים תזונתיים ודלות בשומן, שתי מעלות שאי אפשר ליהס ליהס.

תבשיל שעועית מעורב

המצרכים: בצל גדול, 2 שיני שום; 100 גרם פטריות; 4 כפות שמן; 6 כוסות מרק חריף; 100 גרם שעועית יבשה מסוג שונים; פטריות ומוסטרדה; 3 גזרים גדולים; 3 תפוחי אדמה גדולים; כפית טימן; מלח ים ופלפל שחור; 2 כפות קמח מלא.

מחממים את השמן בסיר, ומאדים את הבצל, השום והפטריות עד שיתרככו. מוסיפים את השעועית ואת המרק.

מבשלים במשך 35 דקות. מוסיפים את שאר הירקות, קצוצים לקוביות קטנות, ואת כל שאר החומרים, פרט לקמח.

מבשלים במשך 35 דקות נוספות, או עד שהשעועית והירקות מתרככים. מתבלים לפי הטעם. מערבבים את הקמח עם מעט מנוזל הבישול, ובוהשים תווה לתוך הסיר. מביאים לרתיחה, תוך בחישה, ובוהשים במשך מיספר דקות, עד שהרוטב יסמין.

מאפה עדשים

המצרכים: 350 גרם עדשים, שחורזר במים; 250 גרם תפוחי אדמה; 15 גרם חמאה או מרגינה; ¼ כוס חלב; מלח ים ופלפל שחור; בצל; 400 גרם ענביות; 4 כפות שמן.

מבשלים את העדשים חשוריות במים עד שיתרככו. מסננים את עודפי הנוזלים.

קולפים מבשלים את תפוחי האדמה עד שיתרככו. מסננים ומועכים עם חמאה ועם מעט חלב. מתבלים.

מורסים את הבצל והענביות, ומאדים בשמן עד שיתרככו. מפוררים את העדשים בתחתית כלי חסיך תום משומן היטב, ועליהן מניחים את תערובת הבצל והענביות, מוודים למעלה את מחית התפוחים.

אופים בחום בינוני במשך 30 דקות. מגישים עם ירקות מאוירים.

372

על קרני אש

אבוקדו לא



370

המצרכים: עוף מ'1, נקי וממשרת כוס אורז מבושלו; ביצת כף מטרדוליה קצוצה או שמיר קצוץ; כף ענברים; כף צימוקים; כף חזה אורז מעושן, קצוץ; כף בצל מנוקע; מלח, פלפל לבן ומינר.

המצרכים לרוטב: ¼ כוס רוטב צלי מוכן (משקה); 2 כפות שמן; כף צימוקים; כף בצל קצוץ; כף צנברים; כף ומכב קצוצה אורז.

מכינים את העוף כמסדר בצילומים.

לחמת הרוטב, מוסיפים את הבצל, הגמבה, הצימוקים והצנברים בשמן. מוסיפים את הרוטב המוכן, מתבלים באורז, ומבשלים יחד במשך מיספר דקות. אין צורך להגיש תוספת פחמימית עם העוף, משום שהוא כבר מכיל אורז.

(2 מנות)

1 מניחים את העוף על גבו. בסכין חדה חותכים את חבשר לאורך חבטן. מחזירים את הסכין בין חבשר לעצמות, ומסירים את בשר תחת וחד עם חבטן השוק וחורג מגוף השוק, בחתיכה אחת. חוזרים על הפעולה בגד השני.

2 מניחים את נוח חבשר שהתקבל כשצד העור כלפי מטה, ובעזרת סכין חדה מוציאים את עצמות השוק והירך. חותכים ומסירים את שני הפרקים העליונים של חבטן.

3 מניחים יחד את חומרי המלית. מניחים מעט

מחתכות במרכז נוח העוף, ומגלגלים מכיוון הרגל לכיוון חבטן כשהעור בחוץ. מעמידים את עצם חבטן בניצב לגליל חבטן.

4 מכינים רצועה של נייר אלומיניום או פרגמנט באורך 30 ס"מ, וסורכים אותה סביב העוף הממולא, כדי לשמור על צורתו. מרחים את העוף בשמן מעורב מפרוקה, ואופים בחום בינוני כשעה.

5 לחגשת, מלבישים סדר נייר על קצה עצם חבטן, ומעבירים לצלחת הגשה. מסירים את עטיפת הנייר. מעבירים בירקות מבושלים ומצפים ברוטב.



371

הקדמת האל

